



県内ホテルでの地産地消 ～取り組み事例のご紹介～

アラマハイナ コンドホテル 沖縄県本部町

「地産地消の食材にこだわった多彩なメニュー、美しい時を食す、芳醇な喜び。」をテーマに掲げているアラマハイナコンドホテルの料理長木下シェフにお話を伺いました。

県産食材（地産地消）に対する考え方、取り組みを始めたきっかけは何ですか？

前田産業ホテルズの理念として地域貢献が以前からありました。調理部の中で、川上顧問が筆頭となり「やんばる料理研究会」を運営しています。名護にある山田公民館では、「やんばる朝市かあちゃんの会」と連携し、業務用食材の短時間直接売買「やんばる朝市」を開催しています。来場する方は、前田産業ホテルズのグループホテルや北部のホテルだけでなく、那覇のホテルからも買い付けに來られます。

2024年から新しく設定したディナーコースは「沖縄の体験」をテーマに、コースのすべてのメニューに県産食材を使用しております。コースの料理提供時に料理説明をすることで、ゲストとスタッフの間に料理や食材を通してのコミュニケーションが生まれ、「沖縄の体験」としての料理提供にご満足いただけていると考えております。



ルアナ料理長 木下 勲

やんばる朝市

名護市の山田公民館にて、業務用食材の短時間直接売買「やんばる朝市」を開催しています。出品は「やんばる料理研究会」の会員ですが、買い付けのみならず一般の方にも開放しております。

場所：名護市山田公民館
日時：毎週金曜日朝8時～

仕入れ方法について教えてください。

卸事業者、もしくはやんばるファーマーズ（JA直売所）へ直接買い出しに行っています。業者に「県産で何が手に入るのか」と投げかけても答えが返ってこないことが多く、市場で定期的に仕入れることができるものしか購入できておりません。コースでの提供であれば使用する食材の量も多くないため、やんばるファーマーズに行って自分の目で見て買った方がよいと考えています。

現在取り入れている（過去取り入れたことのある）県産食材はなんですか。

県産和牛内モモ肉、やんばるハーブ若鶏手羽先、伊江島産ラム酒、アセロラ、島らっきょう、県産スイカ、琉球スギ、県産クレソン、県産きのこ（エリンギ、黒あわび、きくらげ）、アオサ、パイナップルワイン、紅芋、県産豚足です。1次加工の食材は使用していません。手羽などは掃除から始め、ガラで出汁をとっています。食材を無駄にせず、野菜の端材を利用し出汁をとりSDGsにも心がけています。2024年にディナー価格を改変しましたが、こだわりについては、ゲストからお褒めの言葉をいただいております。ブッフェスタイルの朝食では、県産のスイカを通年提供しており、ゲストからご好評いただいております。





県内ホテルでの地産地消 ～取り組み事例のご紹介～

アラマハイナ コンドホテル やんばんるビストロ「LUANA」 沖縄県本部町

県産食材をふんだんに使用したコース「サンダンカ」のご紹介

●Small appetizer



やんばんるハーブ鳥の手羽先ロール
鳥レバー、県産ラム酒、島らっきょう、ピーナッツをロール状に手羽先で包みこんで調理しています。

県産スイカのガスパチョ
県産スイカにトマト、パプリカを加えたガスパチョスープ

●Main Dish



県産和牛ロースト、茸のダンブディング添え
県産和牛をジューシーに焼き上げています。また、JA直売所で仕入れたキノコを使用しています。

●First appetizer

琉球スギのタンカンマリネ
琉球スギをタンカンでマリネし県産クレソンのソースと共に召し上がっていただきます。



●Dessert

ココナッツアイスサブレ
バターを使用したクッキー生地にはココナッツのアイスで南国をイメージしたデザートです。アセロラのジュースをキャビアに見立てた形状で遊び心を演出しています。



●Second appetizer



県産紅芋フリットと豚足のアスピック
豚足のゼリー寄せに粉をつけフリットにしています。県産の紅芋を糸状にして揚げることでサクサクした食感を楽しんでいただけます。

●Fish Dish



近海鮮魚のグラチネ、インゲン豆とウイキョウのサラダと共に
エシャロット、ピネガーを煮詰めた物に卵黄を加え空気を加えながら加熱し、バター、ハーブを加えた軽いソースを魚の上にかけて炙り、香ばしさを出します。白ワインと生クリームのソースと共に召し上がっていただきます。

●Bread

アオサ入りパン
県産のアオサを使用した手作りパンです。



●Petit fours

よもぎちんすこう、ガナッシュ



※2024年7/1(月)～8/31(土)
定休日：毎週火曜ディナー営業
(朝食は通常通り営業)

※2024年9/1(日)より朝食・夕食ともに通常営業

営業時間

【朝食】 7:00～10:00
【夕食】 18:00～22:00
(ラストオーダー21:00)